

BODEGA BRO VALERO - DENOMINACION DE ORIGEN "LA MANCHA"

FICHA TECNICA TINTO SYRAH - ECOLOGICO



Nombre del vino: Bro Valero. Syrah Ecológico

Variedad: Syrah 100%

Denominación de origen: La Mancha

Área de producción: Villarobledo – La Mancha

% Vol: 14,5%

Acidez total: 5 gramos / litro

Polifenoles totales: 65 (IPT)

Tipo de suelo/Densidad: Arenoso / 2.600 cepas/ha.

Edad del viñedo/Pendiente: 11 años / 0,3 %

Producción: 1,04 kg / cepa

Tipo de poda / Época de vendimia: Cordon Royat / Segunda semana de Septiembre.

Maceración/Período de fermentación: 1 días / 7 días

Tiempo en barrica/Barricas tipo %: 12 meses aprox. /50% roble americano y 50% roble francés.

Elaboración: Los viñedos están a unos 710 metros sobre el nivel del mar, con veranos secos y calurosos e inviernos fríos, con una fuerte oscilación de temperaturas día-noche durante la maduración, lo que hace que la maduración de las uvas sea óptima. La vendimia con máquina se hace con vendimiadora propia, lo que hace que podamos hacerla en el momento apropiado de maduración y durante la noche con temperaturas más bajas. Toda la uva vendimiada se pasa por la mesa de selección y posteriormente se encuba en depósitos de pequeña capacidad para la fermentación. Se realizan remontadas diarias y dos delestages (operaciones técnicas en la bodega para mejorar la fermentación) durante la fermentación para una extracción mayor de color y aromas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, se sangra sin prensar y pasa a barricas donde hace la fermentación maloláctica y envejece durante 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Notas de cata:

Fase visual: Bonito color cereza picota, con ribete violáceo fruto de su juventud. Elevada capa.

Fase olfativa: Intensidad aromática elevada, con predominio de frutillos rojos y frambuesas, destacando las notas de madera.

Fase gustativa: Vino estructurado, equilibrado, taninos redondos con gran cuerpo y alta persistencia.



Premios: 2.007 – Diploma de Oro del Consejo Regulador de la Denom. de Origen "La Mancha" para Vinos Tintos en Roble
2.008 – 90 Puntos en la revista Robert Parker
2.013 – Medalla de Oro "Berliner Wine Trophy" – 89 Puntos en la revista Robert Parker

Otra información:

6 Unid. por caja / 125 Cajas por pallet / 750 Unidades por pallet

www.seaportsl.com